

Catering Rodich



Ich verarbeite, fast ausschließlich, frische
Produkte ohne Konservierungsstoffe &
Geschmacksverstärker.

Daher kann ich auch auf besondere
Umstände wie z.B. Allergien oder
Unverträglichkeiten eingehen.

Auch falls Ihr etwas in dieser Karte
vermissen solltet...

Sprecht mich an ich kümmer mich darum!

Die Preise für ein Menü

bespreche ich gerne persönlich mit euch.

Inh.: Marcus Rodich
Alte Schmiedestr. 21
37154 Schnedinghausen
Tel.:05551-7059020
Mobil.: 0163-7122495

www.Catering-Rodich.de

Ihr Partyservice

Catering Rodich



Grillpartys

Hochzeiten

Geburtstage

Familienfeiern

Betriebsfeiern

***'

Spanferkelgrill

Veranstaltungen aller Art

Regional • Saisonal • Frisch • Lecker

FINGERFOOD

Partyfrikadelle, Käsespieß, Frühlingsrolle

Antipastispieß (vegetarisch)

Schinken,-Melonestick

Tomate-,Mozzarellastick

Mini-Blätterteighäppchen gefüllt mit

-Käse und Schinken

-Lachs und Spinat

-Oliven, Feta und getrockneten Tomaten

Scampispieß mit Mango und Avocado

Creperöllchen gefüllt mit Kräuter- oder Lachscreme

Hähnchenfiletstick im Polenta-,Chillimantel

Schweine- oder Putenröllchenstick mit Kräutercreme gefüllt

Marinierter Rindersteakstick mit Silberzwiebel und Petersilie

Canapes dekorativ auf Platte ausgarniert

z.B. mit: Räucherlachs, Roastbeef, Forelle, Käse, Schinken Salami, Fleischsalat, Mett o.ä.

DIPS

Aioli, Remoulade, Honig-Senf-Sauce, Merrettichsahne

Salsasauce, Sour Cream, Zaziki, Kräuterquark, Guacamole, Sweet-Chilli, Paprika-Linsen, Frischkäse-Aprikosen

VORSPEISEN

Antipasti wie z.B. : gefüllte Peperoni, Kichererbsenmousse, eingelegte Paprika, Zucchini, Champignons, Möhren, Auberginen

Tomate-Mozzarella-Platte

Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken

Quiche in verschiedenen Variationen

„Bruschetta“

„Carpaccio“ vom Rind

„Vitello tonnato“

Geflügelsalat

Krabbencocktail

Kalbsmedallion mit Geflügellebermousse

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle, Merrettichsahne und Honigsenfsoße

SUPPEN - EINTÖPFE

„Hochzeitssuppe“ mit Klößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Lauchkäsecreme
-mit Mettklößchen
-mit Räucherlachs

Zwiebelsuppe nach französischer Art

Französische Fischsuppe

Cremsuppen von Tomate, Kartoffel, Chamignon, Kürbis, Spargel, Broccolie o.ä.

Erbsen,-Linsen- oder Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage

Reichhaltige Hühnersuppe

„Minestrone“ italienische Suppe mit Gemüse, Nudeln, Speck

Gulaschsuppentopf

Chilli con carne / sin carne

SALATE

Bunte Blattsalate
mit Vinaigrette oder Joghurtdressing

Krautsalat Essig/Öl weiß oder rot

Coleslaw weiß oder rot

Chinakohlsalat mit hausgemachter Aioli

Fenchelsalat (mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch)

Möhrensalat, Gurkensalat

Rote Beete - Salat

Salat von frischen Champignons (mit Olivenöl, Zitrone, Petersilie und frischem Knoblauch)

Mediterraner Bulgursalat

Griechischer Salat

Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräutervinaigrette

Kartoffelsalat in verschiedenen Varianten

Nudelsalat in verschiedenen Varianten

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Vegetarische Lasagne

Zucchinischiffchen, Tomaten oder andere Gemüse gefüllt und überbacken

Gefüllte Parika mit Reis oder Couscous

Thai-Gemüsecurry

Räuchertofugeschnetztes in Champignonrahm

Grünkernbratlinge

Gemüserösti

Gebackener Schafskäse

Überbackener Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln

Gegrillte Gemüsespieße

Champignonpfanne

Sellerieschnitzel

Eier in Senfsoße

PASTASPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Teigtaschen mit Hack-, Käse- oder Gemüsefüllung

Lasagne „Bolognese“

Pasta „a la Bolognese“

Pasta „a la Carbonara“

Pasta "Al Arabiata“

Pasta "Aglio Olio“

Pasta "Pesto der Saison“ mit Cocktailtomaten

Pasta mit Lachsstreifen in Zitronen-Weißweinsauce

Pasta mit Garnelen in Knoblauch-Krebssauce

Zu allen Pasta´s gibt es frisch geriebenen Parmesan

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

Rückenbraten- oder Steak
mit Kräuterkruste

Kräftiges "Curry" mit Apfel und Banane

Roulade mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke

"Ossobucco" Beinscheiben geschmort in Tomaten-
Weißweinsauce

Stücke aus der Keule in Rotwein und Kräutern
geschmort

Geschnetzeltes "Stroganoff" mit Gewürzgurke und
Champignons

Filet am Stück oder als Medaillon

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

Rückenbraten- oder Steak
mit Kräuterkruste

Schmorbraten aus der Keule

Leber "Beliner Art" mit Zwiebelringen und
karamelierten Äpfeln

"Zürcher Geschnetzeltes" in Sahne-Weißweinsauce

„Wiener Schnitzel“

Filet am Stück oder als Medaillon

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Schnitzel "Wiener Art"

Schnitzel überbacken "Milano" oder "Hawaii"

Filet am Stück oder als Medaillons

Geschnetzeltes in Pilzrahm oder Orangen-Pfeffersauce

Krustenbraten

Kotelets

Rückenbraten

Kasseler-Braten
im Blätterteigmantel

Leber süß-sauer mit Apfel und Zwiebel

Spareribs

Dicke Rippe knusprig gebraten

Schaschlik

Haxen knusprig gegrillt

Spanferkelbraten aus dem Ofen

Spanferkel vor Ort gegrillt und belegt
mit 4 Beilagen ab 30 Pers.

SPEZIALITÄTEN VOM WILD

Rosa Rückenbraten- oder Medallion
mit Kräuterkruste
im Speckwickel

Kurzgebratenes aus der Keule

Ragout in Rotwein und Kräutern geschmort

Schaschlikspieße mit Speck, Paprika und Zwiebeln

Geschnetzeltes in Rotwein-Rahmsauce

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Rücken rosa gebraten
mit Kräuterkruste

Keule im ganzen geschmort mit Knoblauch und
Kräutern

Stücke aus der Keule in Rotwein und Kräutern
geschmort

Leber mit süß-sauren Rotweinzwiebeln

Kräftiges "Curry" mit Apfel und Banane

Stücke aus der Keule rosa gebraten

SPEZIALITÄTEN VOM KANINCHEN

Rückenmedaillons im Speckmantel

Geschmort in feinem Weißweinfond mit Sellerie,
Karotten und frischen Kräutern

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Gebratene Hähnchenbrustfilets

Spinatgefüllte Hühnerbrust

Hähnchenschnitzel (auch in pfiffigen Variationen)

Hähnchenstreifen in Curry, asiatisch, mediterran

„Involtini“ Putenröllchen mit Pesto gefüllt

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

Barbarie-Entenkeule

Gänseleber mit süß-sauren Zwiebeln

Gänsebraten mit Bratapfel, im ganzen oder zerlegt

FISCHSPEZIALITÄTEN

Forelle oder Lachs im ganzen gegart

Lachsfilet gedünstet oder gebraten

Seehecht auf Blattspinat

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Seeteufel im Sesammantel

Gern stellen wir ihnen auch andere Fischgerichte
nach ihren Wünschen zusammen.

BEILAGEN

Kartoffelgratin
mit Käseüberbacken

Petersilien- oder Salzkartoffeln

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie, auf
Wunsch mit Speck

Kroketten, Pommes

Herzoginkartoffeln

Semmel- oder Kartoffelknödel

Kartoffelröstis

Kartoffelpüree

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Rosmarin-Kartoffeln

Risotto verschiedene Variationen

Reis, Kräuterreis oder Tomatenreis

Hausgemachte Spätzle in Butter angeschwenkt

Nudeln in Sahne angeschwenkt

BEILAGEN

Gemüsevariation der Saison

Broccolie mit Sc. Hollandaise und gerösteten
Mandeln

Speckbohnenbündchen

Glasierte Möhren

Blumenkohl mit Bröselbutter

Champignonpfanne

Apfelrotkohl oder Sauerkraut

Gemüsejulienne in Butter geschwenkt

Baguette oder Ciabatta

Knoblauchbaguette

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butter

SOßEN

Bratensoße, Pfeffersoße, Jägersoße mit
Champignons, Zigeunersoße, Zwiebelsoße,
Weißweinsahnesoße, Rotweinssoße,
Kräutercremesoße, Sauce Hollandaise,
Sauce Bernaise, Tomatensoße,
Gorgonzolasoße, Knoblauch- oder Kräuterbutter,
Orangensoße, Safransoße, Currysoße,
Preiselbeersoße, Cranberrysoße, Dijonsenfsoße

DESSERTSPEZIALITÄTEN

Mousse au chocolat im Glas

Tiramisu im Glas

Apfel-Cheesecake- Dessert im Glas

Panna cotta mit Fruchtspiegel

Crema catalana

Creme brulee

Früchte-Quark-Mousse

Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce

Schokoladen- oder Vanillepudding

Apfelstrudel mit Vanillesauce- oder Eis

Obstsalat aus frischen Früchten

BUFFETVORSCHLÄGE

Canapesplatte

mit Roastbeef, Räucherlachs, Schinken, Salami, Käse

Kartoffel-Kräuterrahmsüppchen

Krustenbraten oder Schweineschnitzel mit Soße

Gemüsevariation der Saison

Kartoffelgratin

Mousse au chocolat mit Vanillesoße

Antipasti, Vitello Tonnato, Bruschetta, Schinken-

Melonesticks, Salat von frischen Champignons,

bunter Blattsalat mit Vinaigrette

„Ossobucco“ vom Rind, Lachsfilet auf Blattspinat

Gemüsevariation der Saison

Tagliatelle, Gnocchi, Kartoffelgratin

zwei Desserts ihrer Wahl

Hochzeitssuppe

Rinderrouladen mit Soße

gebratene Hühnerbrüste

Gemüsevariation der Saison

Semmelknödel und Kartoffelgratin

zwei Desserts ihrer Wahl

Kraftbrühe mit Gänseklein

Gänsebraten mit Bratapfel und reichlich Soße

Apfel-Cassis-Rotkohl, Rosenkohl

Kartoffeln und Kartoffelköße

zwei Desserts ihrer Wahl